



GARTEN  KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

NewsLetter

September 2025

In dieser Ausgabe

Staudenfläche unter Gehölzen	2-3
Die Indianerbanane	
Tropengenuss aus Nordamerika	4
Die schwarze Aprikose	5
Kühlendes Blau im Hochsommer:	
Agapanthus	6
Alles über Süßkartoffeln	7-8
Bart-Iris teilen und verjüngen	8
Lehrfahrt in die Schweiz	9-10
Zusammenarbeit mit der	
Arche Südtirol	10

Schwierig, aber nicht unmöglich ... eine Staudenfläche unter Gehölzen

Gehölze sind nicht nur meist groß und ausladend, sie sind auch ziemliche Boden-Besetzer. Ihre Wurzeln liegen flach – nicht nur tiefgründig verankert, sondern flach-flach, also direkt dort, wo auch der Rasen oder niedere Pflanzen wohnen möchten. Ergebnis: Unterwuchs bekommt keinen Platz, kein Wasser und definitiv keinen Applaus. „Sorry, voll hier!“, sagt die Buche. Wenn ein Gehölz mit voller Krone erstmal ganz ausgetrieben hat, wird's schattig. So richtig schattig. Die Pflanzen unten drunter denken sich dann: „Hallo?! Wer hat das Licht ausgemacht?“ Und bevor man „Photosynthese“ buchstabieren kann, ist der grüne Teppich in den Vorruhestand gegangen.

Im Sommer dann die Krönung: Alles Wasser? Vom Baum eingesogen. Alles Licht? Vom Baum geschluckt. Der Boden? Ein staubiger Altbau mit Wurzelheizung. Die armen kleinen Pflänzchen unten rufen nach Gießwasser – aber der Baum hat längst das letzte Tröpfchen weggetrunken. Nur im Traufenbereich der Baumkrone kommt Regen an.

Im Herbst wird dann noch nachgetreten: Laub und Nadeln rieseln wie eine Garten-Version von „Game of Thrones“. Wer darunter liegt, wird erstickt, verfilzt oder völlig versauert. „Bio-Mulch!“, sagen die Bäume. „Erstickungstod!“, sagt der Unterwuchs.

Der große Mythos vom „Schattenrasen“: Ja, es gibt „Schattenrasen“ im Handel. Und ja, er wächst ... vielleicht ... in einem botanischen Wunderland mit täglicher Handbewässerung, Moosmassage und klassischer Musik. Aber im echten Leben ist das meistens nur teurer Optimismus auf einer Saatgutpackung. Rasenflächen unter Gehölzen funktionieren schlichtweg nicht – es bleibt Moos und Unzufriedenheit beim Gartenbesitzer und durch verzweifelte Mähversuche verletzte Wurzeln bei den Gehölzen (auch wenn „Schattenrasen“ auf der Packung stand).

Aber auch in der Natur findet man vereinzelt hoch spezialisierte Pflanzenarten, die sich an den schattigen, trockenen Lebensraum unter Bäumen und Sträuchern angepasst haben. Wer im eigenen Garten solche schattigen und schwierigen Flächen hat, kann hier Anregungen zur Pflanzung von Stauden und Geophyten finden.

	Botanischer Name	Deutscher Name	Blüte-Zeit	Höhe	Licht	Boden
	<i>Anemone nemorosa</i>	Busch-Windröschen	März - April	10-20 cm	Halbschatten Schatten	humos, locker, trocken im Sommer
	<i>Asarum europaeum</i>	Haselwurz	März - April	10-15 cm	Schatten	humos, kalk- liebend, trocken im Sommer
	<i>Bugglossoides purpureo-caerulea</i> (<i>Lithospermum purpureo-caeruleum</i>)	Blauer Steinsame	April - Juni	40 cm	Schattig bis halbschattig	trocken

	Botanischer Name	Deutscher Name	Blüte-Zeit	Höhe	Licht	Boden
	<i>Campanula trachelium</i>	Nesselblättrige Glockenblume	Juni - August	60-100 cm	Halbschatten	frisch bis mäßig trocken
	<i>Carex sylvatica</i>	Wald-Segge	Mai - Juni	30-60 cm	Schatten	frisch, humos
	<i>Geranium sanguineum</i>	Blut-Storachschnabel	Mai - Juli	20-40 cm	Sonne – Halbschatten	trocken, durchlässig, mager
	<i>Luzula nivea</i>	Schnee-Marbel	Mai - Juni	30-40 cm	Schatten – Halbschatten	trocken bis frisch, nährstoffarm
	<i>Ornithogalum umbellatum</i>	Dolden-Milchstern	April - Mai	20-30 cm	Sonne – Halbschatten	trocken bis frisch, durchlässig
	<i>Polygonatum multiflorum</i>	Vielblütige Weißwurz	April - Juni	30-60 cm	Halbschatten – Schatten	humos, kalkhaltig
	<i>Galanthus nivalis</i>	Kleines Schneeglöckchen	Februar - März	10–15 cm	Halbschatten – Schatten	Frischer Boden

Nach der Pflanzung sollte gut gewässert werden, bis die Pflanzen ihre Wurzeln gebildet haben. Aber nicht oft, sondern nur alle paar Tage oder einmal pro Woche, dafür aber lange. Damit regt man die neu gepflanzten Arten an, lange und tiefe Wurzeln zu bilden und macht sie fitter für Trockenzeiten.

Helga Salchegger

Asimina triloba - Die Indianerbanane:

Tropengenuss aus Nordamerika

Die Indianerbanane, Dreiblättriger Papau oder Pawpaw, ist eine der außergewöhnlichsten und zugleich am wenigsten bekannten Obstbaumarten, die sich für den Anbau in Mitteleuropa eignet. Ursprünglich aus den Wäldern des östlichen Nordamerikas stammend, wurde sie bereits von indigenen Völkern geschätzt und kultiviert. In Europa ist sie trotz ihrer vielen Vorteile bislang kaum verbreitet. Sie gehört zur Familie der *Annonaceae*.

Ein exotisches Erscheinungsbild

Die Indianerbanane wächst als kleiner Baum oder Großstrauch mit einer Höhe von 6-10 Metern. Ihre großen, tropisch anmutenden Blätter, die bis zu 30 cm lang werden, verleihen ihr ein außergewöhnliches Aussehen. Im Frühjahr schmückt sich der Baum mit dunkelrot-braunen Blüten, die zwar eher unauffällig wirken, aber zur besonderen Atmosphäre dieses Baumes beitragen.



Blüte



Habitus mit Herbstfärbung

Früchte mit Südfruchtcharakter

Die eigentliche Sensation sind jedoch die Früchte: birnenförmig, grünlich-gelb und bis zu 500 g schwere Beerenfrüchte, anfangs grün und zur Reife braun. Die Ernte erfolgt ab September, je nach Sorte. Indianerbananen sind reif, wenn sich auf der Schale dunkle Flecken bilden und die Frucht auf leichten Daumen-Druck etwas nachgibt. Sie können aber auch etwas früher geerntet und nachgereift werden. Dazu gibt man die Pawpaw am besten in eine Schale mit reifen Äpfeln. Das cremige, gelblich gefärbte Fruchtfleisch schmeckt überraschend exotisch – eine intensive Mischung aus Banane, Mango, Vanille und Melone. Die Frucht ist schlecht lagerfähig, kann aber gut zu Konfitüren, Gelees oder Eiscreme verarbeitet werden. Großfrüchtige Sorten sind 'Davis', 'Overleese' oder 'Sunflower'.



bis zu 500 g schwere Früchte mit einem Geschmack von Banane, Mango, Vanille und Melone

Anspruchslos und robust

Trotz ihres tropischen Geschmacks ist die Indianerbanane erstaunlich robust: Sie ist voll winterhart bis -25 °C (Winterhärtezone 6b) und resistent gegen viele übliche Obstkrankheiten und Schädlinge. Sie bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort, der möglichst windgeschützt liegen sollte. Der Boden sollte humos, durchlässig und leicht sauer bis neutral sein. Die Pflanze wächst langsam und benötigt kaum Pflege. Wichtig ist aber auf jedem Standort, dass der Boden nicht zu stark austrocknet, da sonst die Früchte vorzeitig abfallen können. Bei heißer und trockener Witterung sollte die Pawpaw daher hin und wieder gegossen werden. Der Schnitt der Pawpaw beschränkt sich auf das Entfernen von totem Holz oder abgebrochenen Zweigen.

Hinweis zur Bestäubung

Die Asimina ist teilweise selbstunfruchtbar – das bedeutet, dass man idealerweise zwei genetisch unterschiedliche Pflanzen nebeneinander pflanzen sollte, um eine zuverlässige Bestäubung und damit gute Erträge zu erzielen. Die Blüten werden meist von Fliegen und Käfern bestäubt, da sie nur einen schwachen Duft ausstrahlen¹.

Gesund und vielseitig verwendbar

Die Früchte sind nicht nur geschmacklich eine Delikatesse, sondern auch sehr nährstoffreich: Sie enthalten viel Vitamin C, Magnesium, Kalium und Antioxidantien. Sie eignen sich zum Frischverzehr, für Smoothies, Eiscreme oder Desserts – allerdings nicht für lange Lagerung, da sie sehr druckempfindlich sind und nach dem Pflücken rasch verarbeitet werden sollten.

Die Indianerbanane kombiniert exotisches Flair mit erstaunlicher Winterhärte, ist gesund, benötigt wenig Pflege und liefert Früchte, die geschmacklich mit tropischen Früchten locker mithalten können.

Helga Salchegger

¹) Für die Bestäubung benötigt der Pawpaw Insekten, die in Europa fehlen. Die Blüten sehen zwar sehr hübsch aus, riechen aber nach Aas. Deshalb werden sie bei uns nur von Fliegen und Käfern bestäubt.



Prunus x dasycarpa

Die Schwarze Aprikose

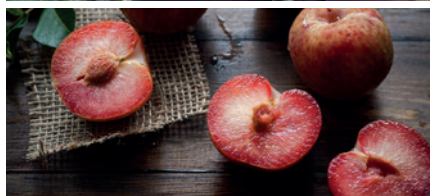
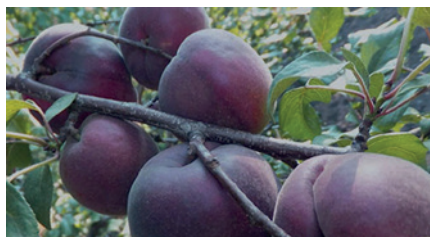
Der Biricoccolo (auch bekannt als Albicocco del Papa, Susinococco, Albicocco Nero, Schwarze Marille oder Robustikose) ist eine außergewöhnliche, historische Hybridsorte, die durch die natürliche Kreuzung von Aprikose (*Prunus armeniaca*) und Kirschpflaume (*Prunus cerasifera*) entstanden ist. Die genaue Herkunft bleibt unklar, doch geht man davon aus, dass sie bereits im 18. Jahrhundert aus Frankreich eingeführt wurde. Bekannt war sie seit dem 19. Jahrhundert in der italienischen Region Kampanien und in den Hügeln bei Bologna.

Wuchs und Standort

Prunus x dasycarpa ist ein sommergrüner Baum, der eine Höhe von bis zu 5 m erreicht. Die Pflanze ist ausgesprochen robust, zeigt eine gute Winterhärte (bis -15°C) und gedeiht sowohl auf leichten (sandigen), mittelschweren (lehmigen) als auch schweren (tonhaltigen) Böden, sofern diese gut durchlässig und nährstoffreich sind. Der ideale Standort ist vollsonnig und windgeschützt – etwa an Hauswänden oder Hecken. Staunässe und große Temperaturschwankungen verträgt sie schlecht. Regelmäßige, vorsichtige Schnittmaßnahmen (entfernen von Totholz, Konkurrenztrieben, nach innen wachsende Trieben) fördern die Fruchtbarkeit, auf zu starken Schnitt reagiert sie mit Schösser, wie die meisten *Prunus*-arten.

Blüte und Frucht

Bereits im März zeigen sich die zahlreichen weißen Blüten mit roten Staubblättern und Kelchblättern – ein auffälliger, rosafarbener Anblick, bevor die ersten grünen, gesägten Blätter erscheinen. Die ca. 4cm großen Steinfrüchte reifen gegen Ende Juni bis Anfang Juli. Sie sind rundlich, etwa 20–30 g schwer, mit dunkelrot-violetter bis schwarzroter Schale, zarter Pelzbehaarung und saftig-gelber, leicht säuerlichem, aromatischem Fruchtfleisch. Der Geschmack vereint die Süße der Aprikose mit dem fruchtigen Aroma der Wildpflaume – leicht süß und aromatisch. Vollreif werden die Früchte fast schmelzend. Die sterilen Samen enthalten Amygdalin und sind giftig.



Dunkle behaarte Früchte, besonders geeignet zum Naschen

Verwendung und Pflege

Die Früchte eignen sich hervorragend für den Frischverzehr sowie für Konfitüren, sind jedoch nicht zur Trocknung geeignet.

Die Sorte ist selbststeril – für eine gute Ernte ist ein passender Bestäuber nötig. Ideal sind Wildpflaumen oder ein Mirabellentrieb am Wurzelstock. Die Sorte ‚Bolognese‘ ist etwas früher reif als ‚Vesuviana‘, besitzt gelbes Fruchtfleisch, während die ‚Vesuviana‘ kleiner und säuerlicher ist. ‚Nectarina di Saturnia‘ ist eine in der Schweiz gezüchtete Sorte, die sich durch große, schmackhafte und sehr süße Früchte auszeichnet;

‚Trevifruit‘ eine italienische Sorte aus Venetien, die rundliche Früchte mit sehr süßem und saftigem Fruchtfleisch hervorbringt; ‚Cotogna Vasantha Gold‘: eine in Frankreich gezüchtete Sorte, die intensiv gelbe Früchte mit samtiger Schale und sehr schmackhaftem Fruchtfleisch hervorbringt; ‚Goldrich‘ ist eine amerikanische Sorte, die in den 60er Jahren gezüchtet wurde und längliche Früchte mit goldfarbenem Fruchtfleisch und intensivem Geschmack hervorbringt;

Besonderheiten

Der Biricoccolo ist eine alte, wenig bekannte Obstsorte mit starkem Wachs-tum, die sich schnell zu einem rundkronigen Baum von etwa fünf Metern entwickelt. Als robuster Obstbaum kommt er mit winterlicher Kälte ebenso gut zurecht wie mit Trockenperioden – eine reizvolle, widerstandsfähige Rarität für jeden Garten.

Helga Salchegger

Bezugsquelle: z.B. Lubera (Schweiz) oder Vivai Piante Omezzolli, Via Brione 9, 38066 Riva del Garda



Kühlendes Blau im Hochsommer

Agapanthus

Für *Agapanthus* gibt es keinen deutschen Namen, außer die Übersetzung aus dem Griechischen, die den Namen Liebes-Blume ergibt.

Die Optik lässt die Familienzugehörigkeit erahnen, *Agapanthus* gehören zu den Amaryllisgewächsen.

Die Pflanze ist ausdauernd und krautig. Es gibt immergrüne Arten (*A. africanus* und *A. praecox*) und laubabwerfende (*A. campanulatus*, *A. caulescens*, *A. coddii*, *A. inapertus*) mit kräftig grünen bis hin zu panaschierten Blättern. Kreuzungen ergaben zahlreiche Hybriden und Sorten.

Den Winter überstehen sie dank der Rhizome.

Die Blattstellung ist typisch für Amaryllisgewächse: grundständig, zweizeilig, parallelernervig; die laubabwerfenden Arten haben an der Basis kleine, runde Seitenblätter.

Die Blüten sind doldig, der Blütenstiel hohl und blattlos und erreicht eine Höhe von 50 – 200 cm je nach Art und Sorte; es gibt Zwerge und Riesen. Die Blüte ist zwittrig und je nach Art hat sie Staubgefäße mit purpurfarbenen oder gelben Pollen. *Agapanthus* sind für viele Insekten sehr attraktiv!!!

Blaue Blüten sind bei Pflanzen eher selten, das Farbspektrum von *Agapanthus* reicht von lichtem bis zu kräftigem Blau, es gibt Purpur, Weiß und Zweifarbigkeit. *Agapanthus* blüht von Juli bis September. Blüten und Samenstände werden gerne floristisch verarbeitet.

Agapanthus stammt durchwegs aus dem südlichen Afrika, auf Madeira ist sie Neophyt.

Die Vermehrung der Pflanzen

ist sehr einfach: Vor dem Ausräumen im April aus dem Winterquartier werden sie mit Messer oder Axt geteilt und erhalten einen etwas größeren Topf. Die Teilung wird dann notwendig, wenn die Mutterpflanze den alten Topf sprengt.

Die neue Topfgröße sollte nicht überdimensioniert sein, weil großer, neuer Wurzelraum das Wachstum fördert, dafür aber die Blüte ausbleibt. Das kennen wir auch bei *Clivia*.

Eine weitere Möglichkeit ist die Samenvermehrung. Die Samenkapseln enthalten 20 – 100 Samen. Frisches Saatgut keimt bei > 15°C zuverlässig, bis zur Blüte muss man aber bis zu 5 Jahre warten.

Substrat:

durchlässig, nährstoffreich, frisch, gute Drainage erforderlich

Pflege:

völlig unproblematisch, es gilt Staunässe zu vermeiden, im Winterquartier minimal gießen, im Hochsommer regelmäßig gießen und düngen.

Überwinterung:

immergrüne Arten müssen vor den ersten gravierenden Frösten eingeräumt werden, die Überwinterungstemperatur liegt bei 5 – 10 °C, das Quartier muss hell sein.

Laubabwerfende halten bis zu -5°C leicht aus und überwintern unter schützender Laubdecke in Tallagen auch im Freien. Gefährlich werden hier nur hohe Winterniederschläge, da die Rhizome dann faulen.

Das Ausräumen aus dem Winterquartier erfolgt ab April bei trüber Witterung (Achtung: Sonnenbrand)

Pflanzenschutz:

Keine Krankheiten und Schädlinge (Vektoren können Viren übertragen, aber mit diesen können sich Pflanzen arrangieren).

Eignung:

Agapanthus sind wunderschöne Kübelpflanzen, an geeigneter Stelle können sie ausgepflanzt oder im Topf eingesenkt einen Weg herrlich begleiten.

Gertraud Heiss





Alles über Süßkartoffeln

Botanik und Herkunft

Die Süßkartoffel oder Batate (*Ipomoea batatas*) stammt aus Mittelamerika und wurde im 16. Jahrhundert von den Spaniern in alle Welt verteilt, zuerst nur als Zierpflanze. Der Anbau von Süßkartoffel ist in Europa problemlos möglich. Sie gehört der Familie der Windengewächse (Convolvulaceae). Mit der Kartoffel ist sie nur entfernt verwandt. Der größte Produzent ist China.

Aussehen und Wuchs

Die Süßkartoffel ist eine in den Tropen mehrjährige krautige Kletterpflanze. In Europa wird sie einjährig angebaut. Die Stängel liegen meist kriechend auf dem Boden auf und bilden an den Knoten zusätzlich Wurzel aus. Je nach Sorte kann die Gesamtlänge eines Stängels zwischen 0,5 und 4m betragen. Die Laubblätter stehen schraubig entlang der Stängel. Die Blattbreite ist sehr variabel, 5 bis 13 Zentimeter lang, die Form ist herzförmig.



Blüte

Standort und Boden

Süßkartoffeln brauchen einen vollsonnigen und warmen Standort sowie einen durchlässigen, lockeren Boden, in dem sie gut wurzeln können. Um dem hohen Nährstoffbedarf gerecht zu werden, wird vor der Pflanzung gut abgelagerter Kompost in die Erde eingearbeitet, und die Erde wird gründlich gelockert. Der Standort soll auch jedes Jahr gewechselt werden.

Anbau

Der Anbau der Süßkartoffeln kann im Freiland des eigenen Gartens erfolgen, solange der Boden dort vier Monate schön warm bleibt. Die beste Anbauzeit für Süßkartoffeln ist Mitte Mai (spätestens Mitte Juni), sobald nicht mehr mit Frost zu rechnen ist. Die Knollen brauchen 100-130 Tage (ca. 4 Monate) bis sie vollends ausgereift sind. Eine spätere Anbauzeit verschiebt die Ernte also bis in den Oktober. Ein kalter Frühling oder ein frühes Einsetzen kühler Herbsttage kann das Ausreifen in Frage stellen. Frost vertragen die Pflanzen nicht. Als Richtwerte für den Anbau wird ein Abstand von 50cm von Pflanze zu Pflanze, sowie ein Reihenabstand von 1-1,5m empfohlen.

Um die Ernte der Knollen leichter zu machen, wird oft (ebenfalls im wirtschaftlichen Anbau) auf Dämmen produziert (ähnlich wie für die Spargel). Die Erde erwärmt sich schneller und das überflüssige Wasser kann abfließen.

Ein Kübel-Anbau ist auch möglich, wenn der Standort nicht optimal ist oder zu wenig Platz vorhanden ist. Süßkartoffeln brauchen Raum für eine ungestörte Entwicklung, der Kübel sollte mindestens 20l groß sein. Dieser wird durch die Sonne schnell erwärmt, was das Wachstum der Süßkartoffeln unterstützt.

Pflege

Ein regelmäßiges Entfernen unerwünschter Wildkräuter ist besonders zu Anfang der Saison sinnvoll, damit die jungen Pflanzen nicht bedrängt werden. Später in der Saison erschwert die üppige Blattmasse der Süßkartoffelpflanzen deren Wachstum.

Da die Süßkartoffel über ihre Blätter viel Wasser verdunstet, ist eine kontinuierliche Wasserversorgung notwendig.

Diese zwei Regeln sollte man beim Gießen beachten:

- Bekommt die Pflanze zu wenig Wasser, entwickeln sich die Knollen nicht richtig.
- Bei zu viel Wasser kann sich Staunässe bilden und die Süßkartoffeln faulen.

Wenn genügend Platz vorhanden ist, wird die Pflanze in alle Richtungen mit langen Trieben wachsen und bei den Internodien Wurzel schlagen. Wenn der Platz begrenzt ist oder die Süßkartoffel im Kübel wachsen soll, kann das Aufbinden Vorteile haben. Die Triebe winden sich natürlich um ein Gerüst (z.B. Bambusstäbe, die zu einem Tipi zusammengebunden werden). Das Aufbinden sorgt auch dafür, dass die Triebe sauber bleiben. Diese sind nämlich ebenfalls essbar, und ergeben ein gutes Blattgemüse, das wie Spinat zubereitet werden kann.



Ernte und Lagerung

Werden die Blätter gelb, ist Erntezeit für die Batate. Der konkrete Zeitpunkt, wann man seine Süßkartoffeln ernten kann, lässt sich nicht so einfach festlegen. Man kann aber davon ausgehen, dass die Süßkartoffeln gut 4 Monate für reife Knollen benötigen. Spätestens nach dem ersten Frost werden sie vorsichtig ausgegraben. Achtung: die Knollen sind sehr empfindlich, und Verletzungen führen rasch zu Fäulnis. Idealerweise werden sie mit einer Grabegabel aus der Erde gehoben, in die Sonne zum Trocknen gelegt und anschließend gebürstet. Die meistens Knollen befinden sich direkt unterhalb der frühen Jungpflanze, deshalb ist es empfehlenswert beim Pflanzen ein Stab in die Erde zu stecken, um die Knollen schneller zu finden.

Die Süßkartoffeln – wenn unverletzt – sind sehr lagerfähig (bis ins Frühjahr). Sie werden in einem Raum gelagert, der zwischen 13° C und 15° C warm ist.

Krankheiten und Schädlinge

Grundsätzlich sind Süßkartoffeln bei Schädlingen nicht besonders beliebt und auch von Krankheiten werden sie selten heimgesucht. Manchmal können Schnecken nach Regentagen die Süßkartoffeln besuchen, aber meistens ohne relevante Schäden.

Süßkartoffeln vermehren

Die eigene Vermehrung ist relativ schwierig und langwierig. Einfacher ist es Jungpflanzen in der Gärtnerei zu kaufen. Diese sind allerdings eher teuer.

Sorten

Die Firma Lubera hat verschiedene Sorten selber gezüchtet, wie z.B. Sugaroot Orange (Haut Purpur, Fleisch Orange), Sugaroot Chesnut (rosa/weiß), Sugaroot Yellow (purpur/gelb), Sugaroot White (purpur/weiß) und Sugaroot Purple (purpur/purpur).

Weitere Sorten sind Burgundy (weinrot/orange), Bonita (hellrosa/gelb), Evangeline (weinrot/orange), Murasaki (rot/weiß) und Sakura (rot/purpur).

Die Süßkartoffel in der Küche

Die Süßkartoffel, nach Kartoffeln und Maniok weltweit die Nr. 3 der Erdfrüchte, gilt als inhaltsreichstes Gemüse. Neben hohen Stärke- und Zuckergehalten sind es vor allem die sekundären Inhaltsstoffe, die auch die Gesundheitsforscher auf die Spur dieser Erdfrucht gebracht haben. Hohe Gehalte am Vitamin A und C werden bei den gelben und orangen Sorten von Carotinoiden und Anthocyanen ergänzt. Reichlich vorhandenes Kalium und Calcium stärken Knochen und Muskulatur, viele Ballaststoffe helfen bei der Verdauung. Daneben weisen Süßkartoffeln auch einen hohen Gehalt an Folsäure auf, die sich in der frühen Schwangerschaft positiv auswirkt.

Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, wie sich Süßkartoffeln verwenden lassen: frittiert, gebacken, gebraten, gegrillt, gekocht...

Sie lassen sich wunderbar zu Püree, Suppe, Ofenkartoffeln verarbeiten; man kann Bratkartoffeln aus ihnen machen, sie als Einlage für Eintopf verwenden oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten. Süßkartoffeln eignen sich zum Grillen und – man mag es kaum glauben – zur Herstellung von Nudelsatz, indem sie geschält und mit dem Spiralschneider in Form gebracht werden.

Selbst roh können sie verzehrt werden, wobei dies aufgrund des vorhandenen Gehaltes an Oxalsäure nur in Maßen geschehen sollte.

Quellangaben:

www.lubera.com, Wikipedia,
www.mein-schoener-garten.de

Marlène Mammig



Bart-Iris teilen und verjüngen



Veralterte Bart-Iris-Stöcke sollten verjüngt werden, da sie sonst nach außen wachsen und in der Mitte eine Lücke entsteht und sie blühfaul werden. Der ideale Zeitpunkt ist der Spätsommer nach der Sommerhitze.

Vorgehen:

1. Mit einer Grabgabel, den Iris-Stock vorsichtig aus der Erde heben, die Rhizome sollten unversehrt bleiben.



2. Grob mit dem Spaten in handliche Stücke teilen.
3. Dann an den dünneren Stellen des Rhizoms in einzelne Stücke schneiden, jedes Teilstück soll einen Blattschopf und gesunde Wurzeln haben. Vertrocknetes und krankes Laub wird entfernt.
4. Die Blätter auf 10-15 cm einkürzen, Wurzeln bis auf ein Drittel zurückschneiden.
5. Die schönsten Stücke auswählen, an einen sonnigen Platz, in durchlässige Erde setzen. Die Rhizome werden flach auf den Boden gelegt, die Oberseite sollte gerade noch sichtbar sein. Vorsichtig angießen. Zum Verschenken kann man sie auch in Töpfe setzen.

Christine Unterhauser

Bitte merkt Euch vor:

2. Oktober:
Jungpflanzen-Anzucht
bei Planta und Hofer

18 Oktober:
Vollversammlung
ab 16:30 Uhr im Vereinshaus
von Montan,
mit Referat von Roberto Siniscalchi
über Kakteen und Sukkulente.




GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter
<https://www.sbz.it/de/1/default-title-2>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen
Gertraud Heiss, Marlène Mammig, Rudi Meraner,
Carmen Müller, Renate Perkmann, Helga Salchegger,
Christine Unterhauser

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Rudi Meraner, Christine Unterhauser,
Helga Salchegger, Günther Schlemmer, Pixabay,

Lehrfahrt in die Schweiz

1. bis 3. Juni 2025

Auf Organisation von Klara Aichner und Sabine Schrott vom Verein Arche Südtirol und Rudolf Meraner vom Arbeitskreis Gartenkultur, nahmen 35 pflanzenbegeisterte Personen an der Exkursion teil.

Folgende Besichtigungen mit Führungen fanden statt:

Sortengarten Erschmatt, Wallis

(wegen verspäteter Ankunft reduziertes Programm)

Seit 40 Jahren bietet der Sortengarten Erschmatt alten Walliser Kulturpflanzen, die als Teil des Kulturerbes gesehen werden, und der seltenen Ackerbegleitflora eine Heimat.

Altes Saatgut von Mais, Roggen, Weizen, Gerste, Ackerbohnen, Suppenerbsen, Buchweizen, Hirse werden erhalten und weitergegeben. Ackerbegleitpflanzen wie Kornrade, Sommer-Adonis, Schwarzkümmel, Mohn sind Teil der biologischen Vielfalt.

ProSpeciaRara-Samengärtnerei, Wildegg

Ab 2020 zog die Stiftung ProSpeciaRara-Samengärtnerei von Basel nach Wildegg, in der Liegenschaft Felsberg. Ihr Anliegen ist der Erhalt kulturhistorischer und genetischer Vielfalt von Pflanzen und Tieren (die Zucht von seltenen Ge-



Getreidezüchtung Peter Kunz

flügelrassen, Wollschwein, Capra grigia, Rätisches Grauvieh). In der Samenbibliothek wird Saatgut von über 1.700 Gemüse- und Zierpflanzen aufgenommen.

ProSpeciaRara hat ein Netzwerk von 4000 ErhalterInnen und SortenbetreuerInnen, zahlreichen Betrieben und Institutionen aufgebaut. Ein Kurszentrum ist geplant. Der Verkauf von Erzeugnissen findet im Herbst auf Märkten statt.

Getreidezüchtung Peter Kunz, gzpk, Feldbach ZH

Hier findet die Züchtung von standortangepassten und resilienten Kulturpflanzen für die Brot- und Pasta-Produktion

statt. In den Zuchtfeldern wachsen Weizen, Dinkel, Emmer, Triticale (Kreuzung von Weizen und Roggen) und Hartweizen.



Sativa Rheinau

Sativa Rheinau

Sativa ist ein Betrieb, der sich um die biodynamische Neuzüchtung und für die Erhaltung von Gemüsesorten engagiert und die Sortenvielfalt samenfester Sorten weiterentwickelt.

Wir wurden in die Saatguttechnologie eingeführt, besichtigten das Hochregallager und die Verpackungsanlage des Samenvertriebs.





Kooperation mit Arche Südtirol



Die Lehrfahrt in die Schweiz war unser erstes Kooperationsprojekt mit Arche Südtirol – die Artenvielfaltshöfe.

Arche Südtirol – die Artenvielfaltshöfe ist ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, alte Sorten zu erhalten. Denn: „Alte Sorten sind in Vergessenheit geraten, weil sie nicht den Anforderungen der intensiven Agrarproduktion wie z.B. hoher Ertrag und Transportfähigkeit entsprechen.

Sie sind stark gefährdet, für immer verloren zu gehen!“ Aber sie sind wertvoll, sind an unsere Böden und unser Klima gewöhnt, tragen Jahrzehnte währende Anpassungsstrategien in sich und haben meist intensiveren Geschmack.

Warum Kooperation mit Arche Südtirol?

Als ich die Präsidenschaft der Arbeitsgruppe Gartenkultur übernommen habe, habe ich Kontakt zu vielen Vereinen, Organisationen und Institutionen, die im Bereich Garten tätig sind, aufgenommen. Ich habe viel Jammern gehört, viel Selbstmitleid, aber auch große organisatorische Schwächen gesehen.

Ganz anders Arche Südtirol: Frauen, die etwas in die Hand nehmen, die durch ihr Tun etwas bewirken wollen, die wissen, was wichtig ist und es gezielt umsetzen.

Klara mit ihrer Klarheit und ihrem Organisationstalent, Sabine mit ihrem immensen Wissen und ihrer Erfahrung und viele andere Frauen – und ein paar Männer –, die ihre Arbeit im Garten und im Feld lieben.

Arche Südtirol hat für die Lehrfahrt in die Schweiz – und für andere Projekte – beim Amt für Weiterbildung um einen Beitrag für ein Weiterbildungsprojekt angesucht. Davon haben wir auch profitiert. Ich hoffe, dass unsere Kooperation weiter besteht und wir noch einige Projekte gemeinsam durchführen können.

Rudolf Meraner

Garten der Kartause Ittingen (Thurgau)

Durch den Garten führte uns Christine Zollinger. Sie und ihr Mann Robert waren Pioniere des biologischen Saatguts in der Schweiz, sie setzten sich mit Leidenschaft für die Erhaltung alter Sorten ein. Ihre Sorten sind ein gartenkulturelles Erbe. Sie stammen aus der Tradition von Klöstern und von alten Bauerngärten. »Für uns ist eine lebende Sorte eine Sorte, die gesät, gezüchtet und verwendet wird«. Es dauert drei bis fünf Jahre, bis eine Sorte im Katalog zu finden ist. Der Familienbetrieb Zollinger bietet eine breite Auswahl an zertifiziertem samenfesten Bio-Saatgut.

Neben den erwähnten Besichtigungen lernten wir beim Abendessen auch eine Walliser Spezialität, **Cholera** genannt, kennen – ein in Teigmantel gebackener würziger Käse, mit Kartoffeln, Birnen und Lauch.

Eine der Übernachtung fand an einen wunderbaren idyllischen Ort statt, in der ehemaligen Klosteranlage auf der Musikinsel Rheinau.

Die inspirierenden Erkundungen und die vorbeiziehenden abwechslungsreichen Landschaften bei dieser Lehrfahrt werden uns lange in Erinnerung bleiben. Eine Teilnehmerin äußerte sich nachträglich in einer Nachricht »Danke für die Lehrfahrt und das Zusammensein mit euch – dies hat mir viel bedeutet«.

Carmen Müller

Unsere Lehrfahrt in die Schweiz

Was mir bleibt an Eindrücken – sind

- ❁ der Einsatz der Menschen für die Vielfalt und den Erhalt alter Kulturpflanzen – die Neugier und die Geduld, die sie mitbringen, wenn sie die Samen säen, die Pflanzen beobachten, analysieren und Schildchen mit Kennzahlen und Nummern in die „Zeilen“ stecken
- ❁ ihr Durchhaltevermögen, das bewundernswert ist
- ❁ dass Sorten und Samen die Geschichte der Region erzählen und ein wertvolles Erbe sind, das geteilt und weitergegeben wird
- ❁ das viele Wissen und die Leidenschaft aller Gärtnerinnen, die ich auf der Lehrfahrt kennen gelernt habe – die in ihren Gärten so viel ausprobieren und die sich einsetzen, damit auch bei uns alte Sorten erhalten bleiben
- ❁ die schöne Atmosphäre zwischen den TeilnehmerInnen – Personen, die sich nicht kannten und doch gemeinsam sich austauschten und sich viel zu erzählen hatten – war für mich – mit das Beste an der Lehrfahrt und lässt das schlechte Wetter mit Regen und Hagel fast vergessen

Diese Eindrücke und die Gespräche miteinander ermutigen mich, in meinem kleinen Hausgarten die anfallenden Samen ehrfürchtiger zu betrachten und zu sammeln, und ich will diesmal einen Brokkoli und einen Salat nicht ernten – sondern sie sollen blühen können.

Renate Perkmann